

flüssiger Storax, 2 Drachmen Eieröl, 1 Drachme Neroliöl, 2 Drachmen Thymianöl, 10 Gran Perubalsam, 1 Gran Rosenöl u. 2 Drachmen Cacaobutter werden in einer Flasche gemischt, einige Stunden an einen nicht zu warmen Ort gestellt u. alsdann an einem kühlen Orte zum Gebrauche aufgehoben.

Maccaroni, Makaroni, eine Art dicker Nudeln, die von Mehl, besonders Reismehl oder feinem Weizenmehle mit Wasser durch Hülfe eigener Maschinen u. Werkzeuge bereitet u. in verschiedenen Formen gebildet werden. Es giebt weiße u. gelbe, dünne u. dicke, länglich geformte u. kurze. Sie werden in Neapel am besten gemacht u. zwar in verschiedenen Gestalten, worunter Körner, Röhren, Samen, Rebhühneraugen, Sägen, Pfropfenzieher, Mützen zc. die beliebtesten sind. Die minder vorzüglichen, lombardischen u. Genueser M. sind gewöhnlich flach ausgewalzt. Gute M. erhält man auch von Lig., von Wien, Magdeburg, Halle zc. Die wohlfeilsten liefern Fürth, Nürnberg u. Prag. Nach der Gestalt führen die M. verschiedene Namen. Man nennt M. a canna die stengelförmigen, Tagliarini die platten und viereckigen, M. a lumaga die schneckenförmigen, Vermicelli die wie kleine Regenwürmer gestalteten, Lasagnette die handförmigen, Ricei di Foretana die paternosterförmigen zc. Von allen diesen Arten giebt es weiße u. gelbe. Die letztern sind mit Eiern u. Safran angemacht. Die Waare muß an trockenen Orten aufbewahrt werden, weil sie sonst leicht dumpfig wird. — Zubereitungen: Am einfachsten ist, die M. in etwa zolllange Stücke zu zerbrechen u. etwa $\frac{1}{2}$ Std. lang in schon kochendem Wasser oder Fleischbrühe mit hinlänglichem Salz kochen zu lassen, wobei sie öfters, um das Anbrennen zu verhüten, mit einem hölzernen Löffel umgekehrt werden müssen, doch so, daß sie nicht zerrührt werden. Man servirt sie mit geriebenem Parmesankäse. Eine feinere Art der Zubereitung ist folgende: Die M. werden in kochendem Wasser weich gekocht u. nachdem dieses rein abgelassen ist, mit einem Stück frischer Butter, geriebenem Parmesankäse, Salz u. etwas gestoßenem, weißem Pfeffer durchgeschwigt. Will man zugleich Trüffeln dazu thun, so müssen diese in Wein abgedämpft u. dann in Scheiben geschnitten werden. Die M. richtet man hierauf in einer Casserole an, bestreut sie dick mit geriebenem Parmesankäse, beträufelt sie mit etwas Butter u. giebt ihnen entweder in einem heißen Ofen oder durch nahe Darüberhalten einer glühenden Schaufel oben eine hellgelbe Farbe. Diese Art von M. giebt man anstatt einer Mehlspeise zur Tafel.

Maceriren, Maceration heißt, eine Substanz längere Zeit bei gewöhnlicher Temperatur mit einer Flüssigkeit (Wasser, Weingeist, Säuren, Laugen zc.) in Berührung lassen, um die in der Flüssigkeit löslichen Theile dadurch auszuziehen; oder um die Substanz dadurch zu erweichen u. zur Extraction zc. vorzubereiten; oder um einen Gärungsproceß in derselben hervorzurufen. In den meisten Fällen benützt man zum M. offene Schalen oder Gläser. Ueber die Maceration wohlriechender Blüthen zum Behufe der Uebertragung des Wohlgeruchs von den Blüthen auf Fett oder Alkohol s. den Art. Parfümerie.

Maclaya R. Br., Papaveraceae R. Br. — Als Bierpflanze: M. cordata R. Br. (Bocconia cordata W.), 4, Chili; August. — Cultur: Gedeiht in jedem, besonders etwas feuchtem Gartenboden, bedarf aber in schneelosen, strengen Wintern einer leichten Laubdecke. Vermehrung durch Zertheilung u. einzelne Wurzelstöcke.

Maclura Nutt., Moree Endl. — Als Bierstrauch mit schönen, orangefarbenen Früchten von der Größe eines Borsdorfer Apfels; M. aurantiaca Nutt., 5, Louisiana. — Cultur: Mehr trockenen, als nassen Boden; im Herbst muß der Strauch niedergelegt u. gut bedeckt werden. Man hat ihn, da er ziemlich stachelig ist, zu Hecken u. der gelben Rinde halber, die im Vaterlande zum Färben benützt wird, als Farbholz zur Anpflanzung empfohlen, indessen eignet er sich seiner Empfindlichkeit gegen Kälte wegen nicht für unser Klima.

Macronen, Makronen. Um gute u. schöne M. backen zu können, muß man hauptsächlich darauf achten, daß die Mandeln, nachdem sie gebrüht, geschält u. gewaschen worden, gut abgetrocknet werden, da die Feuchtigkeit die Masse sonst fließend macht u. die M. kein schönes Ansehen bekommen. Dasselbe geschieht auch, wenn Eigelb mit in die Masse kommt; man muß daher das Eiweiß so rein als möglich ablassen. Gut bereitete, schöne M. müssen nach dem Backen Glanz besitzen, fein gerissen sein u. dürfen keinen eingefallenen Boden haben. Zu den süßen M. ist das Verhältniß: $\frac{1}{2}$ Pfd. süße Mandeln werden mit ungefähr 8 Eiweiß auf einem Reibsteine oder in einem Mörser ziemlich fein gerieben, so daß keine beson-